

Meerrettich-Sauce aus dem Thermomix®



© Herzhafter Gugl



15 Min.



leicht



4 Portionen



Unser Rezept-Team hat für euch **40 köstliche neue Saucenrezepte für jeden Tag** entwickelt und übersichtlich zusammengestellt. Egal ob **zu Fleisch, zu Fisch, zu Pasta oder zu Gemüse** - bei diesen Saucenhits ist für jeden etwas dabei. Und wenn es richtig schnell gehen muss, kommen die praktischen **Fixpulver** zum Einsatz!

- **FLEISCH** Champignon-Rahmsauce, Jägersauce, Pfeffer-Rahm-Sauce, Zigeunersauce, Schnitzelsauce, Steaksauce, Preiselbeersauce, Rotwein-Schalotten-Sauce, Zwiebel-Rahm-Sauce, Zwiebelsauce, Currywurstsauce
- **FISCH** Zitronensauce, Dill-Kräuter-Sauce, Senfsauce, Meerrettich-Sauce
- **PASTA** Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Arrabbiata, Kräuter-Sahne-Sauce, Schinken-Sahne-Sauce, 4-Käse-Sauce, Pesto Calabrese, Pesto Genovese, Pesto Rosso, Ricotta-Walnuss-Pesto
- **GEMÜSE** Käse-Béchamel-Sauce, Curry-Rahm-Sauce, Kräuter-Sauce, Sauce Hollandaise
- **FIXPULVER** Fix für „alles braun“, Fix für „alles hell“, Fix für „alles Curry“, Fix für „alles Tomate“, Fix für helle Sauce, Fix für Sauce Hollandaise, Fix für Lasagne, Fix für Spaghetti Bolognese, Fix für Gulasch, Fix für Chili con Carne, Würzpaste à la Miracoli

Für unsere Newsletter-Leser/innen gibt es das Rezept mit Herz E-BOOK "[Saucen](#)" jetzt als Treuebonus zum Downloaden und Ausdrucken!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Fischfond oder Gemüsebrühe |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 4 EL | scharfer Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas) |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Zitronensaft |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Sauerrahm |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, weißer Pfeffer Cayennepfeffer |

Zubereitung

1. Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 1 schmelzen. Restliche Zutaten, bis auf Zitronensaft und Sauerrahm, zugeben und 10 Sek./Stufe 8 vermischen, danach 10 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen.
2. Zitronensaft und Sauerrahm hinzugeben, 10 Sek./Stufe 4 vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 190 kcal - 4 g E - 14 g F - 13 g KH